

Shiba

## Schnelle Ramen-Suppe

### Zutaten

1 l	Wasser
2	Rinderbrühwürfel
10 g	Ingwerstück geschält & klein gewürfelt
2	Knoblauchzehen geschält & klein gewürfelt
3 TL	Sojasauce
1 EL	Fischsauce (optional)
2 TL	Miso-Paste
2 TL	Sesamöl
Etwas	Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 g	Ramen-Nudeln

### Gemüse nach Wahl

8	Pilze
2	Pak Choi
2	Karotten in längliche feine dünne Streifen geschnitten
4	Räucher-Tofu (alternative: Fleisch nach Wahl angebraten)
100 g	Zuckererbsen
1	gekochtes Ei (optional)

### Zubereitung

1. Gemüsebrühwürfel in kochendem Wasser auflösen.
2. Ingwer und Knoblauch fein hacken, in Öl anbraten.
3. Sojasauce, Miso-Paste und Sesamöl hinzufügen, kurz umrühren.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen, 5-8 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln nach Anleitung kochen, Tofu würzen und anbraten.
6. Gemüse waschen, Pilze, Karotten in Scheiben schneiden.
7. Eine tiefe Schüssel mit Gemüse, Nudeln, Tofu und gekochtem Ei (optional) füllen.
8. Die heiße Brühe darüber geben & genießen!

### Shibas Tipps

Was ihr in die Brühe gebt, ist euch überlassen. Probiert gerne verschiedene Variationen aus. Anstelle von Tofu könnt ihr auch Fleisch wie Hähnchenbrust oder Hackfleisch verwenden. Auch mit Garnelen schmeckt Ramen hervorragend. Die Miso-Paste lässt sich gut einfrieren, falls ihr nicht so oft Ramen macht.